

# Печь-коптильня Alto-Shaam 1767-SK

## Основные характеристики

Загрузка камеры	45 кг
Тип гастроемкости	GN 1/1
Температурный режим	от 16 до 160 °C
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	от 6 до 6.4 кВт
Ширина	686 мм
Глубина	832 мм
Высота	1572 мм
Вес (без упаковки)	161 кг
Вес (с упаковкой)	204 кг
Страна производства	США

## Описание

Печь [Alto-Shaam 1767-SK](#) предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества.

Технология нагрева Halo Heat обеспечивает равномерное распределения тепла без использования вентилятора и сохранение влаги без поддона для регулирования влажности. Благодаря сохранению исходной влажности вкус продукта получается более нежным, а отсутствие обдува исключает высушивание продукта и потеря веса при этом минимальная.

## Режим работы:

- Копчение (легкое / среднее / насыщенное)
- Готовка при температуре от 94 до 160 °C
- Выдержка при температуре от 16 до 96 °C

## Особенности:

- Механическое управление
- Таймер
- Таймер копчения на 60 минут (активирует нагрев щепы)
- LED-индикатор нагрева / выдержки / копчения / готовки
- Решетка для вертикального размещения продукта
- Поддон для стекания воды
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Корпус из немагнитной нержавеющей стали

## Дополнительные характеристики:

- Количество камер: 2
- Объем камеры: 67 л
- Общий объем: 134 л
- Общая вместимость: 90 кг
- Количество уровней в камере: 9
- Общее количество уровней: 18
- Размер камеры: 559x673x510 мм
- Габариты в упаковке: 889x889x2083 мм

*\* Внимание! Имеются модели разных размеров и уровней под заказ!*